



WEDŁUG TRADYCYJNEJ RECEPTURY

Rozmowa z Lucyną Dybał, Wiceprezesem Firmy Czanieckie Makarony Sp. z o.o.

Czanieckie Makarony Sp. z o.o. opierają produkcję swoich makaronów na tradycyjnych recepturach. Czy konsumenci doceniają wierność tradycji?

*„Taki makaron robiła Twoja babcia i mama
Ty już nie musisz go robić
Możesz go kupić u nas”*

Z tym przesłaniem firma Czanieckie Makarony od 1990 roku produkuje makarony według tradycyjnej receptury, którą praktykowały gospodynie we wsi Czaniec. Stały wzrost zarówno produkcji, jak i sprzedaży świadczy o tym, iż konsumenci doceniają walory naszych produktów.

Jakie certyfikaty i oznaczenia zdobyte przez Państwa firmę są potwierdzeniem wysokiej jakości i gwarancją bezpieczeństwa produkcji? (np. certyfikat potwierdzający zgodność z normą ISO 9001:2001, HACCP, GOST-R, certyfikat środowiskowy, a także Znak Jakości Q, Znak Zdrowa Żywność Atestowana i In.)

” Firma rozwija się systematycznie, dostosowując się do potrzeb klientów, a oferta poszerzyła się w październiku 2009 r. o trzy nowe produkty A'la Italiana ”

Dużą dbałość o higienę produkcji i wysoką jakość wyrobów mogą potwierdzić zdobyte przez naszą firmę nagrody, wyróżnienia oraz certyfikaty jakości.

W 2002 roku w firmie został wdrożony i certyfikowany System Zarządzania Jakością według normy ISO 9001, który był zintegrowany z systemem HACCP. System ten funkcjonował do połowy 2008 roku.

W maju 2008 roku zapadła decyzja o wdrożeniu nowych systemów, a mianowicie niemiecko-włosko-francuskiego systemu IFS International Food Standard oraz brytyjskiego BRC Global Standard for Food Safety. Oba te systemy su-

muszą wymagać Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, HACCP, norm serii ISO oraz zwracając uwagę na zgodność wyrobów z europejskim prawem żywnościowym.

W październiku 2008 roku systemy te zostały certyfikowane przez firmę DQS Polska Sp. z o. o. We wrześniu 2009 r. firma przeszła ponowną certyfikację, podczas której otrzymała jeszcze wyższą ocenę niż w roku ubiegłym.

Asortyment Czanieckich Makaronów jest bardzo różnorodny. Gdzie popyt na Państwa Makarony jest największy? Które z wyrobów oferowanych przez Czanieckie Makarony cieszą się największym uznaniem konsumentów?

W naszej ofercie są makarony walcowane oraz tłoczone, w tym makarony jajeczne i bezjajeczne. Jak dotąd królową naszych produktów jest Krajanka, czyli niteczka do niedzielnego rosółka. Czanieckie Makarony to firma położona na południu Polski, więc największa sprzedaż jest w naszym rejonie.

Przy Państwa zakładzie działa specjalistyczne laboratorium badawcze. Proszę przybliżyć zakres jego działalności.

Laboratorium zostało uruchomione 3 listopada 2003 roku. Powodem uruchomienia laboratorium jest duża dbałość o higienę produkcji i wysoką jakość wyrobów produkowanych w Czanieckich Makaronach. Niezbędny sprzęt oraz urządzenia służące do wykonywania badań zostały zakupione w oparciu o dotację z Unii Europejskiej – Linia PHARE 2000.

Badania mikrobiologiczne są podstawowym narzędziem do kontroli jakości i oceny bezpieczeństwa produktów żywnościowych.

„ Dużą dbałość o higienę produkcji i wysoką jakość wyrobów mogą potwierdzić zdobyte przez naszą firmę nagrody, wyróżnienia oraz certyfikaty jakości ”

Mimo że mikroorganizmy są znikomych rozmiarów, to efekty ich obecności mogą mieć katastrofalny wpływ na bezpieczeństwo produktu, jego jakość i trwałość. Chcąc zapewnić naszym klientom produkt przede wszystkim bezpieczny, szczególną uwagę zwracamy na kontrolę jakości mikrobiologicznej surowców i produktów. Prowadzone przez Nasze laboratorium badania czystości mikrobiologicznej powierzchni maszyn i rąk pracowników pozwalają zmniejszyć do minimum ryzyko wynikające z wtórnych zanieczyszczeń drobnoustrojami.

Ze względu na rosnące potrzeby firmy w zakresie wykonywanych badań oraz korzyści płynące z kontroli procesu produkcji Laboratorium rozszerzyło zakres wykonywanych badań o badania fizykochemiczne surowców i wyrobu gotowego. Wyrób gotowy jest również poddawany badaniom organoleptycznym, podczas których oceniane są takie właściwości wyrobu jak: smak, zapach, konsystencja, barwa oraz kształt przed ugotowaniem i po nim.

Czy w najbliższym czasie planują Państwo dalszy rozwój firmy oraz oferty, a jeśli tak – w jakim kierunku?

Firma rozwija się systematycznie, dostosowując się do potrzeb klientów, a oferta poszerzyła się w październiku 2009 r. o trzy nowe produkty A'la Italiana. Są to makarony produkowane w 100 proc. z mąki semoliny i bez dodatku jaj. □

